



야식이 생부나는 출출한 밤에는 훈제오리고기

스프링롤



이렇게 준비하세요!

• 재료 : 훈제오리150g, 식용유 약간, 모든 채소(당근, 완두, 옥수수, 그린빈)150g, 춘권피 8장

- 1 훈제오리는 전자레인지용 접시에 얹어 전자레인지 '강' 에서 2~3분간 데워주세요.
- 2 전자레인지로 데운 훈제오리를 키친타월에 얹어 기름을 제거한 후 잘게 잘라주세요.
- 3 잘게 자른 모든 채소는 팬에 기름을 약간만 두르고 볶아줍니다.
- 4 춘권피 위에 3을 약간 얹고 잘게 자른 훈제오리를 얹은 후 돌돌 말아주세요.
- 5 오븐에 사용가능한 팬이나 접시에 돌돌만 춘권피를 얹고 기름을 살짝 뿌려준 후 200도에서 20분정도 노릇노릇해지도록 구워주세요.

TIP. 팬에 기름을 넉넉히 넣고 튀기듯이 구워주셔도 좋습니다.



1



2



3



4



5